
Наталья Смакова
Рецепты баварской кухни

Наталья Смакова

Рецепты баварской кухни

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=73270508
SelfPub; 2026

Аннотация

Эта книга – практичный гид по домашней баварской кухне. Внутри вы найдёте традиционные и повседневные блюда: мясные блюда и колбасы, супы, блюда из картофеля и капусты, клёцки, выпечку и простые десерты.

Все рецепты адаптированы под обычные магазины и кухонные условия: без редких ингредиентов и сложных техник. Блюда сопровождаются пошаговыми инструкциями, указанием времени приготовления, выхода порций и полезными советами.

«Рецепты баварской кухни» – это знакомство с кухней юга Германии, где ценят сытность, простоту и уверенные, проверенные временем вкусы.

Содержание

ВСТУПЛЕНИЕ 5
ГЛАВА 1. ЗАКУСКИ И САЛАТЫ 7
ГЛАВА 2. СУПЫ 17
Конец ознакомительного фрагмента. 23

Наталья Смакова
Рецепты баварской кухни

ВСТУПЛЕНИЕ

Баварская кухня сформировалась в условиях сельского уклада, альпийского климата и крепких гастрономических традиций. Здесь еда всегда была важной частью повседневной жизни и общественных встреч – от семейных обедов до праздничных застолий.

В основе баварского стола – мясо, картофель, капуста, мука и молочные продукты. Блюда отличаются плотностью и насыщенностью, а способы приготовления остаются понятными и надёжными: варка, тушение, запекание. Специи используются умеренно, подчёркивая вкус продукта, а не меняя его.

Эта книга создана для тех, кто хочет готовить баварские блюда дома, без профессионального оборудования и лишних усложнений. Все рецепты адаптированы под привычные продукты и обычную кухонную технику. Понятные инструкции позволяют готовить спокойно и уверенно.

Рецепты подойдут для повседневного меню, семейных ужинов и тех случаев, когда хочется основательной, тёплой и по-настоящему домашней еды.

Пусть эта книга станет вашим проводником в мир баварской кухни – плотной, надёжной и глубоко традиционной.

ГЛАВА 1. ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

15 рецептов: пивные закуски, намазки, салаты и быстрые маринады.

1. Obatzda (обацда) классическая сырная намазка

Время: 10 мин | Выход: ~450 г

Ингредиенты:

– камамбер/бри 250 г

– сливочное масло 50 г (мягкое)

– сливочный сыр 80 г (по желанию)

– лук 1/2 шт (очень мелко)

– паприка 1 ч. л.

– тмин 1/2 ч. л. (по желанию)

– соль по вкусу

– перец по вкусу

Шаги:

1. Разомните сыр вилкой, добавьте мягкое масло (и сливочный сыр по желанию).

2. Добавьте лук, паприку, тмин, соль и перец.

3. Перемешайте до пасты, дайте постоять 15 минут в холодильнике.

4. Подавайте с брецелями/хлебом.

Хранение: В холодильнике до 3 суток.

2. Obatzda лайт с творогом

Время: 10 мин | Выход: ~500 г
Ингредиенты:
– творог 5–9% 350 г
– камамбер 150 г
– йогурт/сметана 2 ст. л.
– лук 1/2 шт
– паприка 1 ч. л.
– соль по вкусу
– перец по вкусу
Шаги:
1. Разомните камамбер и смешайте с творогом.
2. Добавьте йогурт/сметану для кремовой текстуры.
3. Добавьте лук, паприку, соль и перец.
4. Охладите 15 минут и подавайте.
Хранение: В холодильнике до 3 суток.
3. Radi (редька по-баварски) с солью и уксусом
Время: 10 мин | Выход: 6–8 порций
Ингредиенты:
– белая редька 1 шт (700–900 г)
– соль 1 ч. л.
– уксус 6% 1 ст. л.
– масло 1 ст. л. (по желанию)
– перец по вкусу
Шаги:
1. Нарежьте редьку очень тонко (кружками или лентами).
2. Посолите и оставьте на 5 минут, чтобы дала сок.

3. Добавьте уксус (и масло по желанию), перемешайте.

4. Поперчите и подавайте.

Хранение: В холодильнике до 24 часов.

4. Огуречный салат по-баварски (Gurkensalat)

Время: 12 мин | Выход: 10 порций

Ингредиенты:

– огурцы 1,4 кг

– сметана/йогурт 250 г

– уксус 6% 1 ст. л.

– сахар 1 ч. л.

– укроп 1/2 пучка

– соль 1–1,5 ч. л.

– перец по вкусу

Шаги:

1. Нарежьте огурцы тонко, слегка посолите и оставьте на 5 минут.

2. Смешайте сметану/йогурт, уксус и сахар.

3. Добавьте огурцы и укроп, перемешайте.

4. Доведите соль/перец и охладите 20 минут.

Хранение: В холодильнике до 2 суток.

5. Капустный салат с тмином (Krautsalat)

Время: 15 мин (+ настой) | Выход: 12 порций

Ингредиенты:

– капуста белокочанная 1,4 кг

– соль 2 ч. л.

– сахар 1 ст. л.

– уксус 6% 2 ст. л.
– масло 3 ст. л.
– тмин 1 ч. л.

Шаги:

1. Нашинкуйте капусту, добавьте соль и слегка помните.
2. Добавьте сахар, уксус, масло и тмин.
3. Перемешайте и дайте настояться 30–60 минут.
4. Подавайте охлаждённым.

Хранение: В холодильнике до 3 суток.

6. Баварский картофельный салат на бульоне (Kartoffelsalat)

Время: 35 мин | Выход: 12 порций

Ингредиенты:

– картофель 2 кг
– лук 1 шт
– бульон (овощной/куриный) 350 мл
– уксус 6% 2 ст. л.
– горчица 1 ст. л.
– масло 3 ст. л.
– соль 2 ч. л.
– перец по вкусу

Шаги:

1. Сварите картофель в мундире, остудите, очистите и нарежьте ломтиками.
2. Смешайте бульон, уксус, горчицу, соль и перец.
3. Залейте картофель тёплой заправкой, добавьте лук и

масло.

4. Аккуратно перемешайте и дайте постоять 20 минут.

Хранение: В холодильнике до 2 суток.

7. Картофельный салат с огурчиками и зеленью

Время: 30 мин | Выход: 12 порций

Ингредиенты:

– картофель 2 кг

– огурцы солёные 3 шт

– лук красный 1 шт

– масло 3 ст. л.

– уксус 6% 1 ст. л.

– соль 2 ч. л.

– петрушка/укроп 1/2 пучка

Шаги:

1. Сварите картофель, остудите и нарежьте кубиком.

2. Добавьте огурчики и лук.

3. Заправьте маслом и уксусом, добавьте соль и зелень.

4. Перемешайте и охладите 20 минут.

Хранение: В холодильнике до 2 суток.

8. Wurstsalat (колбасный салат) классический

Время: 15 мин | Выход: 8–10 порций

Ингредиенты:

– варёная колбаса/ветчина 450 г

– лук 1 шт

– огурцы солёные 2 шт

– уксус 6% 2 ст. л.

– масло 2 ст. л.
– горчица 1 ч. л.
– соль по вкусу
– перец по вкусу
Шаги:
1. Нарежьте колбасу соломкой, лук – полукольцами.
2. Смешайте уксус, масло и горчицу.
3. Добавьте огурцы соломкой, перемешайте.
4. Дайте постоять 10 минут и подавайте.
Хранение: В холодильнике до 2 суток.
9. Schweizer Wurstsalat (колбасный салат с сыром)
Время: 15 мин | Выход: 8–10 порций
Ингредиенты:
– варёная колбаса/ветчина 350 г
– сыр полутвёрдый 250 г
– лук 1 шт
– уксус 6% 2 ст. л.
– масло 2 ст. л.
– горчица 1 ч. л.
– перец по вкусу
Шаги:
1. Нарежьте колбасу и сыр соломкой.
2. Добавьте лук и заправку (уксус+масло+горчица).
3. Перемешайте, поперчите.
4. Охладите 15 минут и подавайте.
Хранение: В холодильнике до 2 суток.

10. Маринованный камамбер с луком (быстрая закуска)
Время: 10 мин (+ настой) | Выход: 8 порций
Ингредиенты:
– камамбер 2 шт
– лук 1 шт
– масло 4 ст. л.
– уксус 6% 1 ст. л.
– паприка 1 ч. л.
– соль щепотка
– перец по вкусу
Шаги:
1. Нарежьте камамбер дольками, лук – тонко.
2. Смешайте масло, уксус, паприку, соль и перец.
3. Залейте сыр, добавьте лук.
4. Настоять 2–4 часа в холодильнике.
Хранение: В холодильнике до 3 суток.
11. Сыр в пивном маринаде (пивная тарелка)
Время: 10 мин (+ настой) | Выход: 8 порций
Ингредиенты:
– сыр полутвёрдый 450 г
– тёмное пиво 200 мл
– лук 1 шт
– уксус 6% 1 ст. л.
– соль 1/3 ч. л.
– перец по вкусу
– тмин 1/2 ч. л. (по желанию)

Шаги:
1. Нарежьте сыр кубиками, лук – тонко.
2. Смешайте пиво, уксус, соль, перец и тмин.
3. Залейте сыр и добавьте лук.
4. Настоять 3–6 часов в холодильнике.
Хранение: В холодильнике до 3 суток.
12. Пивные орешки в духовке (солёные)
Время: 20 мин | Выход: 1 большая миска
Ингредиенты:
– орехи ассорти 450 г
– масло 2 ст. л.
– соль 1 ч. л.
– паприка 1 ч. л.
– чеснок сушёный 1/2 ч. л. (по желанию)
Шаги:
1. Смешайте орехи с маслом и специями.
2. Распределите на противне.
3. Запекайте 10–12 минут при 180°C, перемешав 1 раз.
4. Остудите полностью.
Хранение: В сухом контейнере до 10 суток.
13. Сало/шпик с луком и горчицей (пивная классика)
Время: 8 мин | Выход: 8 порций
Ингредиенты:
– солёный шпик/сало 350 г
– лук 1 шт
– горчица 2 ст. л.

– перец по вкусу
– ржаной/пшеничный хлеб для подачи
Шаги:
1. Нарежьте шпик тонкими ломтиками.
2. Добавьте лук тонкими полукольцами.
3. Подавайте с горчицей и хлебом, добавьте перец.
Хранение: В холодильнике до 3 суток.
14. Салат из редиса со сметаной и зелёным луком
Время: 10 мин | Выход: 8 порций
Ингредиенты:
– редис 700 г
– сметана 250 г
– зелёный лук 1 пучок
– соль 1/2 ч. л.
– перец по вкусу
Шаги:
1. Нарежьте редис тонко, измельчите зелёный лук.
2. Смешайте со сметаной.
3. Добавьте соль и перец.
4. Подавайте охлаждённым.
Хранение: В холодильнике до 24 часов.
15. Яичный салат с горчицей (к брецелям и булочкам)
Время: 12 мин | Выход: 8 порций
Ингредиенты:
– яйца 5 шт (отварить)
– майонез/йогурт 200 г

– горчица 1 ч. л.
– лук зелёный 1/2 пучка
– соль 1/3 ч. л.
– перец по вкусу
Шаги:
1. Нарежьте яйца мелко.
2. Смешайте соус с горчицей, добавьте яйца и лук.
3. Посолите, поперчите и перемешайте.
4. Охладите 15 минут.
Хранение: В холодильнике до 2 суток.

ГЛАВА 2. СУПЫ

11 рецептов: бульоны, супы с клёцками и густые супы в «пивном» стиле.

16. Leberknödelsuppe (суп с печёночными кнёдлями)

Время: 55 мин | Выход: 10 порций

Ингредиенты:

– говяжий/куриный бульон 3 л

– печёночные кнёдли 12 шт (см. рецепт 51)

– морковь 1 шт (по желанию)

– зелень для подачи

– соль по вкусу

Шаги:

1. Доведите бульон до кипения (морковь можно проварить 10 минут).

2. Опустите кнёдли и прогрейте 8–10 минут на слабом кипении.

3. Доведите соль по вкусу.

4. Подавайте с зеленью.

Хранение: В холодильнике до 2 суток.

17. Grießnockerlsuppe (суп с манными клёцками)

Время: 30 мин | Выход: 10 порций

Ингредиенты:

– бульон 3 л

– манка 6 ст. л.
– яйца 2 шт
– масло 30 г
– соль 1/3 ч. л.
– мускатный орех щепотка

Шаги:

1. Разотрите масло, добавьте яйца, соль, щепотку муската.
2. Всыпьте манку, перемешайте и дайте постоять 10 минут.
3. Сформируйте клёцки и варите в бульоне 8–10 минут.
4. Подавайте горячим.

Хранение: В холодильнике до 2 суток.

18. Flädlesuppe (суп с блинной лапшой)

Время: 35 мин | Выход: 10 порций

Ингредиенты:

– бульон 3 л
– тонкие блины 6–8 шт
– соль по вкусу
– зелень для подачи

Шаги:

1. Нарежьте блины тонкими полосками.
2. Доведите бульон до кипения и посолите по вкусу.
3. Добавьте блинную лапшу и прогрейте 2–3 минуты.
4. Подавайте с зеленью.

Хранение: Лучше сразу; в холодильнике до 24 часов.

19. Картофельный суп по-баварски со сливками

Время: 40 мин | Выход: 10–12 порций
Ингредиенты:
– картофель 1,6 кг
– лук 1 шт
– морковь 1 шт
– бульон/вода 3 л
– сливки 20% 300 мл
– соль 1,5 ст. л.
– перец по вкусу
Шаги:
1. Варите лук, морковь и картофель 20 минут.
2. Частично разомните картофель для густоты.
3. Влейте сливки, посолите, прогрейте 2 минуты.
4. Поперчите и подавайте.
Хранение: В холодильнике до 3 суток.
20. Суп из квашеной капусты с копчёностями
Время: 1 ч 10 мин | Выход: 12 порций
Ингредиенты:
– квашеная капуста 900 г
– копчёности 450 г
– картофель 4 шт
– лук 1 шт
– вода 3,5 л
– лавровый лист 2 шт
– соль по вкусу
Шаги:

1. Варите копчёности 25 минут, добавьте лук и картофель на 15 минут.

2. Добавьте капусту и лавровый лист.

3. Варите ещё 20 минут, доведите соль.

4. Дайте настояться 10 минут.

Хранение: В холодильнике до 4 суток.

21. Говяжий бульон с кореньями (основа)

Время: 2 ч 20 мин | Выход: 4 л

Ингредиенты:

– говядина на кости 1,6–2 кг

– вода 4,5 л

– морковь 2 шт

– лук 2 шт

– сельдерей/пастернак 1 шт

– соль 1,5 ст. л.

– лавровый лист 2 шт

– перец горошком 10 шт

Шаги:

1. Залейте мясо холодной водой, доведите до кипения, снимите пену.

2. Добавьте овощи и специи, варите 2 часа на слабом огне.

3. Посолите ближе к концу.

4. Процедите бульон.

Хранение: В холодильнике до 3 суток; заморозка до 3 месяцев.

22. Грибной суп со сливками (лесной стиль)

Время: 40 мин | Выход: 10 порций

Ингредиенты:

– грибы 700 г
– лук 1 шт
– картофель 3 шт
– бульон/вода 2,8 л
– сливки 20% 300 мл
– масло 1 ст. л.
– соль 1,5 ст. л.

Шаги:

1. Обжарьте лук и грибы 10 минут.
2. Добавьте бульон и картофель, варите 15 минут.
3. Влейте сливки, посолите и прогрейте 2 минуты.
4. Подавайте горячим.

Хранение: В холодильнике до 2 суток.

23. Biersuppe (пивной суп) сливочный (несладкий вариант)

Время: 25 мин | Выход: 8–10 порций

Ингредиенты:

– тёмное пиво 1 л
– бульон 1 л
– сливки 20% 250 мл
– мука 1,5 ст. л.
– масло 30 г
– соль 1/2 ч. л.
– перец по вкусу

Шаги:

1. Растопите масло, добавьте муку и прогрейте 30 секунд.
2. Влейте бульон, затем пиво, доведите до лёгкого кипения.
3. Добавьте сливки, посолите и поперчите.
4. Прогрейте 2 минуты и подавайте.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.